



**MANGER
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de
la



Wallonie

PARTIE VIII

ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

DYNAMIQUES TERRITORIALES

TABLE DES MATIÈRES

DYNAMIQUES TERRITORIALES

4

A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

4

B. PROVINCE DU HAINAUT

9

C. PROVINCE DE LIÈGE

15

D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

20

E. PROVINCE DE NAMUR

22





DYNAMIQUES TERRITORIALES

A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CONSEILS DE POLITIQUE ALIMENTAIRE (CPA)

[Le Réseau Empreinte BW](#) est un réseau d'acteurs de l'agriculture et l'alimentation durable en Brabant wallon qui favorise les initiatives locales de la production à la consommation autour des circuits courts. Empreinte BW est composé de plusieurs membres : Crédal, Créajob, Groupe One, CAP Innove comme acteurs de l'accompagnement mais également la Province, l'UCM, le GAL des 4 bras/Culturalité ainsi que le CPAR. Empreinte BW promeut et accompagne les initiatives locales et les porteurs de projet qui coexistent au sein du territoire brabançon : agriculteurs, maraîchers, artisans de bouche, transformateurs, microbrasseries, épiceries, coopératives, cafés citoyens, groupements d'achats et bien d'autres... Empreinte BW se place en tant que courroie de distribution qui favorisera le développement d'initiatives multiples allant toutes dans le sens d'une meilleure accessibilité des produits locaux et à la juste rétribution des producteurs.

[ID2Food](#) est un écosystème spécialisé dans le domaine du Food/Tech Food. Lancé en septembre

2019 par CAP Innove en partenariat avec In BW, ID2Food est le résultat d'une association entre de nombreux acteurs du Brabant wallon et de la Région wallonne (Wagralim, made in BW, etc.) mais aussi l'ULB. Ancré au cœur du Brabant wallon, à Nivelles, ID2Food est destiné à soutenir l'entrepreneuriat dans le domaine de l'agro-alimentaire et de la technologie dédiée. ID2Food se veut ouvert et inclusif : du producteur/maraîcher à l'assiette du consommateur en passant par les centres de recherches universitaires et les grandes entreprises et en incluant la population sensibilisée à un ancrage local, durable ou éco-responsable dans l'alimentation.

Cette structure devrait aider les nouveaux entrepreneurs à démarrer leur entreprise en leur fournissant des espaces sous forme d'ateliers, de bureaux, de parcelles agricoles, mais également, des outils agraires, des infrastructures de production et de multiples services de conseil et de formation (accompagnement individuel).

L'objectif du projet est de créer des mécanismes d'accompagnement et d'encadrement pour les nouvelles entreprises écologiquement responsables dans leurs projets d'établissement; de permettre aux individus motivés de vivre une expérience de travail en milieu rural et développer leur autonomie; de créer un lieu convivial d'échanges, de découvertes, d'éducation et de sensibilisation du grand public aux activités économiques de production en milieu rural et à l'agriculture non conventionnelle ; de permettre la création ou le développement d'activités économiques pérennes sous statut d'entreprise ou d'indépendant ; de produire et transformer, pour la population locale, des produits frais et sains vendus en circuits courts.

Ce lieu aura une fonction de couveuse permettant au porteur de projet d'utiliser une parcelle de terrain comme sa propre exploitation durant la durée du test. Des moyens de production seront également mis à sa disposition mais aussi un espace de coworking pour start-up rurales, indépendants néo-paysans ; micro-fermes pour la production, fabriques artisanales pour la transformation, entreprises de services liées à la thématique, formations. Il pourra par la suite accueillir une halle de marché pour la distribution et la vente ainsi qu'un restaurant expérientiel.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

La province du Brabant wallon comprend 27 communes ; 15 sont accompagnées par un éco-conseiller, 7 possèdent une commission locale de développement rural et 3 sont labellisées commerce équitable.

De plus, certaines communes mettent en place des projets spécifiques :

[La maison du développement durable d'Ottignies Louvain-la-Neuve](#) est le fruit d'une collaboration entre la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve et l'Université catholique de Louvain-la-Neuve. Elle se présente comme un lieu de rencontres, d'information et de débat, de concertation pour l'action, d'émergence de propositions, d'élaboration de projets, de mise en œuvre de dispositifs de gouvernance partagée ainsi qu'une interface entre la recherche sur le DD et les citoyens acteurs de la transition.

Les repas scolaires de la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve : depuis une vingtaine d'années, la Commune se préoccupe d'améliorer la qualité des repas servis dans les écoles. Tout naturellement, cette volonté de qualité a amené à intégrer les critères de l'alimentation durable. Grâce aux prescriptions qu'elle inscrit dans ses marchés publics de confection et livraison des repas, la Commune joue un rôle de levier considérable pour promouvoir une alimentation saine, soutenir les agriculteurs locaux et l'insertion professionnelle. Le cahier des charges comprend des critères environnementaux et sociaux prévoyant le soutien aux circuits courts, la formation de stagiaires en entreprises, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'équilibre alimentaire de l'assiette, la sensibilisation des enseignants, des enfants et de leurs parents ou encore la formation du personnel de cuisine et de service.

[La Maison du Tourisme en Hesbaye brabançonne](#) propose des « Itinéraires gourmands en Hesbaye brabançonne ». Située à l'est du Brabant wallon, la Hesbaye brabançonne est un territoire gourmand mis en valeur par des producteurs et artisans talentueux. L'activité agricole y est très présente et confère à la région cette image de « grenier à blé ». La balade permet de découvrir des fermes et des artisans locaux.

Le potager communal d'Iltre (potager du RyTernel situé rue Jean Jolly) a pour but d'offrir aux citoyens qui le souhaitent une petite parcelle sur le terrain collectif. Les jardiniers y travaillent de manière naturelle et bio. Les jeunes et les enfants ont leur place au potager grâce aux jardinières surélevées. Il y a également une zone commune avec BBQ, une zone de repos, des coins fleuris.

Le potager du CPAS de Tubize est établi en collaboration avec l'épicerie sociale du CPAS dans le cadre d'ateliers de transformation des aliments afin de valoriser l'anti-gaspillage. Le potager collabore aussi avec Vaches et Bourrache (PWDR) dans le cadre des visites et des découvertes chez les agriculteurs partenaires mais également avec l'atelier créatif proposé par le CPAS dans le cadre de la création d'un repas sain et peu coûteux.

[Le projet « Vaches et bourrache »](#), initié par le CPAS de Tubize et les communes voisines, est un des projets subventionnés dans le cadre de la mesure 16.9 du Plan wallon de Développement Rural 2014-2020, nouveauté dans le paysage régional. La mesure vise à développer des projets-pilotes permettant à des agriculteurs ou forestiers ou encore associations environnementales locales de diversifier leurs activités dans le domaine de la santé ou de l'intégration sociale. Des agriculteurs accueillent chaque semaine les participants (individuellement ou en groupe) afin qu'ils partagent leur réalité quotidienne : maraîchage bio ou agriculture raisonnée, soins aux animaux, cuisine, découverte et entretien d'outils, participation aux ensilages, vèlages, participation à la traite... L'esprit du projet est d'ouvrir des espaces de découverte, de partage, de rencontre, de mieux-être, d'apprentissage, de solidarité où chacun a la possibilité d'évoluer en se sentant valorisé, utile et impliqué.

Le potager du CPAS de Court Saint-Etienne est un potager collectif a été aménagé au printemps 2017 dans un espace public au cœur de la Commune. Par sa dynamique partenariale, il encourage la mixité et l'inclusion de personnes en situation de précarité et/ou en souffrance psychologique et mentale. Le potager occupe une position centrale au sein de la Commune près de petits immeubles et au cœur d'un petit écrin de verdure au bord de la rivière. Il jouxte un espace récréatif aménagé pour les riverains et est à proximité de deux logements supervisés (« La Courtille » pour personnes sortant d'un séjour en psychiatrie et « La Bienvenue » qui abrite des jeunes trisomiques). Il est aussi central par rapport aux associations partenaires du projet et issues des domaines de la santé mentale et la santé, de l'insertion socioprofessionnelle, du social et de l'aide alimentaire de la jeunesse, etc. D'autres événements festifs ou fédérateurs ont également lieu afin de partager des moments de vie : une bourse aux semences, la fête du potager, les journées de Land Art...

[Le projet « Nos oignons de Safrans »](#) est porté par le service de santé mentale de Braine l'Alleud en collaboration avec l'ASBL « Nos oignons ». Il organise la rencontre entre des agriculteurs et maraîchers et des personnes qui sont accompagnées par les institutions de soins en santé mentale de l'ouest du Brabant wallon en recherche de découvertes ou d'activités régulières en milieu agricole. Le projet comporte un volet d'ateliers collectifs hebdomadaires organisés en collaboration avec un maraîcher installé à Ittre. Cette expérience permet aux participant(e)s de se familiariser avec le travail de la terre en compagnie d'autres et donc de préciser leurs attentes avec un soutien potentiel du groupe. Indépendamment d'une fréquentation des ateliers collectifs, « Nos Oignons de Safrans » accompagne des expériences individuelles chez des agriculteurs de la région.

[Les Jardins d'Agricoeur](#) est l'espace-test maraîcher du GAL du Pays des 4 Bras. Situé à deux pas du centre de Frasnes-lez-Gosselies, Les Jardins d'Agricoeur sont composés de plusieurs parcelles visant

à développer de nombreux projets en lien avec la formation et le soutien à l'innovation sociale et agricole. Historiquement, Agricoeur est un projet communal, développé dans le cadre du Développement rural depuis plusieurs années. L'espace s'étend sur près de 3 ha et est composé d'un atelier rural (espace pour entreprises), d'une ancienne ferme en partie transformée en logements, d'espaces verts et d'un terrain agricole équipé d'une serre professionnelle. Durant plusieurs années, sur ce même terrain, une équipe motivée d'ouvriers et de bénévoles a produit annuellement près de 5 tonnes de légumes qui alimentaient, entre autres, les repas de collectivité préparés par la Cellule Solidarité Emploi (Entreprise de formation par le Travail). En 2020, la commune des Bons Villers a mis à disposition du GAL la parcelle agricole. Depuis, le projet ne cesse d'évoluer, de se développer et d'accueillir de nouvelles activités. Tout cela s'appuie sur trois axes de travail principaux : accompagner les entrepreneurs, créer un espace d'échange et de partage citoyen, expérimenter de nouvelles façons de cultiver et de travailler ensemble.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

La province du Brabant wallon est assez densément peuplée, possède un lien privilégié avec la Région Bruxelles-Capitale et une forte dynamique de mobilisation citoyenne anime la province. De nombreux magasins en vrac, biologiques (petites et grandes enseignes) et épiceries coopératives fleurissent un peu partout. De nombreuses associations agissent et sensibilisent localement pour une alimentation saine et de qualité ainsi que la préservation de l'environnement. On dénombre plus d'une trentaine de [mouvements de transition citoyens](#) en Brabant wallon centrés sur des monnaies locales, des espaces d'autoproduction partagés, etc.

Nous pouvons mettre en avant quelques initiatives :

[Le réseau GET'it](#) : Coopérative de citoyens de Grez-Doiceau constituant un groupe de travail qui se consacre au développement d'une structure d'économie sociale en lien avec les objectifs de la transition. L'objectif est de soutenir une économie sociale locale basée sur le concept de résilience : circuit court, ressources et force de travail locales, maîtrise des processus, échanges de savoirs, formations.

[Un Grain C'Tout](#) : initiative citoyenne à Ramillies qui a pour objectif de créer une filière pain complet basée sur des acteurs locaux et éco-responsables. En se reposant sur une agriculture à l'échelle familiale produisant des céréales saines provenant des campagnes avoisinantes, ces céréales seront moulues sur meule de pierre par un artisan meunier local pour une farine de plus grande qualité et riche en nutriments. En fin de filière, les artisans boulangers viennent y mettre la touche finale en créant un pain au levain dans la plus pure tradition. Cette filière c'est non seulement l'occasion de se réapproprier le droit de manger du pain 100% local tout en veillant à rétribuer de façon éthique tous les vrais acteurs de la filière mais c'est aussi, à travers un système de distribution participatif axé sur des « points pains » dans nos quartiers/villages, l'occasion de recréer et maintenir des liens sociaux dans les villages.

[Coopérative citoyenne « Quatre Quarts » de Court Saint-Etienne](#) : Quatre Quarts est une coopérative à finalité sociale, un lieu où l'humain est placé au centre, un projet qui appartient à tous et qui vit grâce à l'énergie de chacun. Un espace intergénérationnel, de rencontres et d'échanges de savoir dans un esprit « récup, local et de saison » dans notre belle gare de Court-Saint-Etienne. La coopérative s'inscrit dans la vie culturelle et associative de la Commune. Le projet s'anime autour de quatre parts, cantine, artisanat, librairie et ateliers mettant en avant les producteurs et les citoyens.

La cantine propose un plat du jour, des tapas, des pâtisseries, des produits locaux, simples, de saison et accessibles à tous. Ils travaillent en direct avec tous leurs producteurs. Ils mettent en avant leur travail et savoir-faire, pour mieux raconter ce qui se trouve dans l'assiette.

[Le projet Tiers lieu-espace rural partagé](#) est porté par l'ASBL Le Monty et le GAL 4 bras. Le Monty à Genappe dispose d'une salle de spectacle de 150 places, un espace bar, un bel espace lumineux pour accueillir des activités diverses et accueille aussi une épicerie collaborative proposant des produits en vrac (Les petits pots). Depuis son inauguration en septembre 2020, le Monty a accueilli plus de 2 000 personnes. S'est adjoint à ce projet un espace co-working et une cantine avec cuisine aux normes AFSCA, service-traiteur ou restaurant. Ce projet pilote peut aussi offrir de l'accompagnement et du coaching pour d'autres tiers-lieux qui pourraient naître sur le territoire du Pays des 4 Bras. Il a plusieurs objectifs : Offrir de nouveaux lieux sur le territoire du Pays des 4 Bras pour permettre à des particuliers, groupement de citoyens, entreprises, artisans et jeunes de créer, développer, pérenniser une activité citoyenne, culturelle, artisanale ou économique bénéfique à la collectivité locale des 3 communes ; Soutenir les nouvelles formes de collaborations innovantes entre tous les acteurs locaux l'émergence de dynamiques créatives sur le territoire ; Encourager les comportements éco-responsables et solidaires sur le territoire (alimentation, mobilité, réparation, prêt, entraide...) ; Favoriser la découverte des compétences et des talents locaux et faire émerger de nouvelles activités.

[Les jardins partagés de Villers-la-Ville](#) comportent un potager de 28 parcelles et 5 bacs ainsi qu'un verger avec des variétés locales et anciennes de fruits. On y retrouve également un rucher partagé, une mare didactique ainsi qu'un espace pédagogique. Le jardin est ouvert à tous les publics. Différentes activités (animations, conférences...) y sont organisées pour les enfants (visites scolaires combinées parfois avec la visite de l'abbaye, stages...), les entreprises (teambuilding/journée nature) ou encore les riverains en privilégiant l'intergénérationnel.

[Ma terre, Mon assiette est une ASBL](#) qui porte le projet collations saines via un partenariat entre la Ville et les producteurs locaux pour proposer des fruits et des produits laitiers aux écoles. Il héberge également la cellule du Collectif Cantines Durables en Brabant Wallon. 5 écoles sont accompagnées en Brabant wallon pour ce projet : Ecole communale maternelle des lutins à La Hulpe, école communale des Colibris, école communale de Rosières, Ecole libre fondamentale Saint-Nicolas et l'Athénée Royal de Rixensart.

[Le projet « Nos oignons d'entre mots »](#) a été lancé au printemps 2018 et vise à mettre en œuvre chez des agriculteurs/trices (centre et est du Brabant wallon) des accueils de personnes qui fréquentent le Service de Santé Mentale « Entre Mots » d'Ottignies, ainsi que des partenaires membres de la Plate-Forme de Concertation en Santé Mentale du Brabant wallon. Il bénéficie de l'appui de l'asbl « Nos Oignons » qui en est co-auteur. « Nos Oignons d'Entre Mots » organise les accueils de façon individuelle et comprend également un pôle d'ateliers collectifs hebdomadaires dans une ferme de Genappe. À ce jour, 7 agriculteurs/trices ont rejoint le projet comme accueillant(e)s et une vingtaine d'autres agriculteurs/trices sont déjà identifiés et informés du démarrage du projet sans avoir pour l'instant formalisé un partenariat.



L'Espace test maraîcher « Les jardins de l'Espinette » à Tourinnes-la-Grosse (Beauvechain) est un projet visant à porter des entrepreneurs et maraîchers à travers leur processus d'autonomisation. De l'optimisation des techniques de maraîchage à la commercialisation de produits, l'espace test développe une approche globale, intégrée et véritablement novatrice pour soutenir l'installation professionnelle de nouveaux maraîchers/paysans dans une logique de circuits courts, d'agriculture familiale visant une alimentation durable. Durant leur passage sur l'Espace-test, les porteurs de projets ont accès à une parcelle de terre et des infrastructures de production mais aussi et surtout à un suivi-conseil concernant notamment les techniques culturales, les démarches administratives, les gestions financières et commerciales et enfin ... l'accès à la terre ! En effet, grâce au « tremplin » de l'Espace-test, l'objectif final est l'installation pérenne des porteurs et le début d'une activité commerciale viable. L'Espace-test maraîcher se situe à Tourinnes-la-Grosse et est hébergé par la Ferme de l'Espinette, propriété de Monsieur et Madame Ghaye. Suite à une reconversion intégrale de l'exploitation, cette ferme est désormais entièrement en agriculture biologique. Ce projet est porté par le Gal Culturalité, Créajob, le Crabe et Terre-en-vue.



EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

Le café Altérez-vous est un café citoyen, espace d'échanges conviviaux, avec des produits locaux, bio ou issus du commerce équitable. Depuis 2016, la coopérative Altérez-Vous a donné naissance à l'ASBL "Altérez-Vous Initiatives" afin de développer la sensibilisation et les animations de convivialité : ateliers éco-citoyens, brunch-docu, concerts, jams session, tables de conversation, séances de jeux. L'asbl développe aussi le projet des "Goûters solidaires" ainsi que plusieurs animations spontanées tout au long de l'année.

Le Festival « Maintenant » est organisé par un collectif de citoyens regroupé en l'ASBL Terre ouverte à Louvain-La-Neuve. Ce festival permet la rencontre entre un public en quête de sens et des acteurs de la transition déjà impliqués dans des projets citoyens. Inspirés par le mouvement des villes en transition et le succès du film Demain, des citoyens de Louvain-la-Neuve et des environs ont eu envie de mettre leur savoir-faire à disposition du plus grand nombre ... Ainsi est né le concept de Maintenant!, Festival des initiatives de transition qui s'est tenu annuellement à Louvain-la-Neuve depuis 2018.

B. PROVINCE DU HAINAUT

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

La ceinture alimentaire du Tournaisis est inspirée de la Ceinture Alimen-terre de Liège et impulsée par un collectif paysan et citoyen en avril 2018 lors de la première édition des 48h de l'agriculture urbaine à Tournai. Il regroupe toute une série d'acteurs : citoyens et producteurs désirant travailler avec la Ville, le CPAS, l'intercommunale IDETA, les producteurs, les industriels de la transformation, le PNPE, etc.

La ceinture couvre le Tournaisis et la Wallonie picarde, soit 69.500 habitants dans la commune de Tournai et 351.000 en WaPi. Sa vision : tendre vers la plus grande autonomie alimentaire possible dans le Tournaisis et plus largement en Wallonie picarde afin d'augmenter la capacité de résilience du Tournaisis face aux aléas climatiques et économiques et de favoriser les emplois durables, non délocalisables et générer de nouveaux liens sociaux.



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

- Projet CREAfarm visant à encourager le développement d'une alimentation locale de qualité en circuit court. Un premier projet sera développé par le SASHO, une maison de quartier et l'IPES.
- Charte d'achat visant à permettre aux cantines de se fournir en produits locaux (et bio).
- À moyen terme est envisagé la création d'un hall relais où faire converger et transformer les produits afin d'alimenter une cuisine centrale (étude de faisabilité à réaliser via la Ville).

La Ceinture Alimentaire du Charleroi Métropole (CACM) est un projet porté par SAW-B, Biowallonie et Espace Environnement. La Ceinture alimentaire Charleroi Métropole réunit agriculteurs, associations, chercheurs, entreprises, commerçants, transformateurs, artisans, citoyens, consommateurs, élus locaux... Ensemble, ils partagent leurs besoins et leurs aspirations. Ils coopèrent pour compléter ou créer les filières alimentaires locales. En octobre 2020, la coopérative « Circulacoop » est créée. Cette ceinture couvre 29 communes, soit 600.000 habitants.

Ses objectifs sont l'accès pour tous à une nourriture bio, produite localement, à des prix équitables ; le renforcement de la souveraineté alimentaire en relocalisant la production ; de développer une agriculture durable ; de redynamiser l'économie locale ; de créer une alliance ville-campagne.



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

- Diagnostic des besoins réalisé auprès de producteurs. Celui-ci a notamment pointé des besoins en termes de commercialisation sur Charleroi (via magasins) et des besoins d'outils de transformation pour valoriser leur production.
- Solutions logistiques (création de 2 hubs à Sivry-Rance et Nalinnes) pour approvisionner des épiceries locales (3 actuellement).
- Création en octobre 2020 de la coopérative Circulacoop qui constitue une étape importante dans le développement du projet de la CACM : disposer d'un outil commun qui permettra de faire circuler les produits bio depuis les producteurs et transformateurs du territoire, vers des acheteurs locaux.

Conseil de Politique Alimentaire du Projet CADI (Chaîne Alimentaire Durable Intégrée en sud Entre-Sambre-Et-Meuse)

Le projet CADI réunit 7 acteurs locaux actifs sur une zone située à cheval entre la Province de Namur et du Hainaut, le sud de l'Entre-Sambre-et-Meuse, à savoir les communes de Beaumont, Chimay, Froidchapelle, Momignies, Sivry-Rance, Cerfontaine, Couvin, Doische, Florenne, Mettet, Philippeville, Viroinval et Walcourt, soit 110.000 mangeurs.

Le projet veut avoir un impact à la fois sur le développement socio-économique et sur la gouvernance locale. Via des dispositifs matériels et immatériels le projet veillera à : développer l'offre de produits de qualité en circuit court par une approche intégrée et collaborative ; développer la demande de produits ; créer ou développer des outils indispensables au bon fonctionnement de l'écosystème (tels que légumerie, conserverie et atelier de découpe) ; développer un volet social par l'insertion socio-professionnelle. Le tout sera assuré dans sa mise en œuvre par un dispositif de gouvernance qui prendra la forme d'un CPA local, animé selon un principe de démocratie participative.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

Le CPAS de Mons a pour projet de créer une Régie agricole. Le CPAS dispose d'un terrain de 6 hectares à Ghlin où des bénéficiaires du RIS pourront participer à une formation en biomaraîchage. Les légumes bio récoltés permettront d'alimenter les repas pour les crèches, les maisons de repos et le personnel de service.

La Ville de Charleroi a adopté en 2019 un plan « Alimentation - Santé – Environnement » co-construit avec des associations et citoyens. 35 actions sont reprises dans le Plan stratégique transversal de la Commune. Suite aux résultats de la consultation citoyenne et associative organisée dans le cadre de « Charleroi, Ville Santé » et afin de poursuivre les démarches engagées dans le cadre du projet Interreg « Alimentation durable inclusive », un plan d'action « alimentation – santé – environnement » (PASEC) a été élaboré de manière concertée avec les acteurs de terrain et les citoyens concernés. Le territoire est celui de la Ville de Charleroi, pour un total de 202.000 habitants (NB : pour privilégier l'approvisionnement en circuit court, la Ville appelle l'ensemble des Communes de Charleroi Métropole à suivre cette dynamique).

LE PLAN VISE À PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ À L'ÉCHELLE COMMUNALE, AVEC LES OBJECTIFS SPÉCIFIQUES SUIVANTS :

- développer une gouvernance responsable et efficace ;
- promouvoir une alimentation durable et une bonne nutrition ;
- assurer l'équité sociale et économique ;
- garantir la disponibilité et l'accès à une alimentation durable et appuyer la production alimentaire locale.

Depuis 2011, la Ville de Charleroi a lancé le label Plat Net Santé. Celui-ci vise à promouvoir les plats diététiques dans les restaurants afin d'aider à manger plus sain. En 2020, le service Santé de la Ville de Charleroi y a introduit des critères de durabilité (phase test).

AD Cœur de Hainaut

Financé par la Région wallonne dans le cadre de l'appel à projet "Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie", le projet consiste à rassembler les acteurs qui œuvrent au développement d'une alimentation plus durable sur le territoire du Cœur du Hainaut, à fédérer et créer des synergies entre leurs projets, afin d'établir une stratégie cohérente pour le territoire en matière d'alimentation, qui permettrait de solliciter des moyens (humains, financiers, logistiques et autres), et in fine à améliorer la situation socio-économique du Cœur du Hainaut. Ce projet a pour ambition de structurer une politique alimentaire

à l'échelle du territoire "Cœur du Hainaut" (avec par exemple, la mise en place d'une ceinture alimentaire sur le Cœur du Hainaut) afin de rendre le territoire plus résilient quant à la question de l'alimentation face aux enjeux à venir. Il est nécessaire d'aborder ce projet sous une vision globale (comme cela a été fait pour la ceinture Aliment'Terre liégeoise, à titre d'exemple): envisager tous les maillons de la filière alimentaire en incluant l'insertion socioprofessionnelle (formation qualifiante pour favoriser l'installation de nouveaux indépendants), la promotion de la santé et le développement des circuits courts

Le projet CATCH

L'agroalimentaire est une priorité pour la conférence des Bourgmestres Charleroi Métropole (souhait de relocaliser la production et la transformation).

C'est pourquoi, CATCH a accompagné 11 projets naissants portés par de acteurs « locaux » :

1. Halls relais logistiques (projet-pilote en cours par la CACM)
2. Plateforme de commandes en ligne « Market Place » (CACM)
3. Label « production locale » (CACM)
4. Service d'accompagnement pour les coopératives agricoles (priorités : meunerie, sucrerie, transformation de poulet)
5. Création en 2023 d'une cantine publique de 25.000 repas / jour (ISPPC)
6. Accompagnement des producteurs dans l'adaptation de leurs modes productions (CETA Thuin et Regenacterre)
7. « Food Academy » - Formations en permaculture, conservation ...
8. Centre de recherche en santé publique (ULB, UMons, Condorcet)
9. Production en milieu urbain (produits spécifiques)
10. Production d'insectes
11. Food festival (1er initialement prévu en juin 2020)

La cellule CATCH a réalisé une phase d'étude préliminaire qui a permis d'identifier les 3 chantiers structurants pour le territoire et de débiter le travail préparatoire à leur opérationnalisation avec l'ensemble des acteurs de terrain :

- Chantier 1 – Croissance de la demande d'aliments sains, durables et accessibles à tous
- Chantier 2 – Croissance de l'offre d'aliments sains, durables et accessibles à tous
- Chantier 3 – Développement des activités et services de support à la croissance de l'écosystème

Cette étude structure le travail du cluster agro-alimentaire de Charleroi Métropole, nommé FOOD.C, qui a pour ambition de structurer, renforcer et multiplier les activités de production, transformation, distribution et consommation au sein des filières agroalimentaires pertinentes pour le territoire.



Réseau Jacquady

Fondé en 2004, le Réseau JAQUADY (JArDins de QUartier Dynamiques), développé par le Service Cohésion sociale et participation de la Ville de Charleroi et soutenu financièrement dans le cadre de la politique des Grandes Villes, favorise l'émergence de jardins partagés sur le territoire de Charleroi. Actuellement, le réseau compte 17 jardins répartis dans les 5 districts (+/- 150 bénéficiaires) tandis que d'autres demandes sont en attente pour intégrer le réseau.

Ces jardins sont portés par des groupements citoyens mais dans lesquels s'inscrivent également, en partenariat, des institutions et associations. L'équipe du réseau JAQUADY a un rôle facilitant dans la mise à disposition de ce type de terrain.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Les mouvements en transition

La Province du Hainaut comprend un tissu important de structures et mouvements citoyens impliqués dans la transition écologique et l'alimentation durable selon différents modèles. Ces initiatives sont répertoriées sur le réseau transition [consultable en ligne](#).

Silly Slow Food

Pionnière en la matière, la commune de Silly a créé son convivium « [Les Saveurs de Silly](#) » en 2005. Celui-ci assure différentes missions : sensibilisation au goût et aux produits de proximité pour tous les publics (ex. conférences et dégustation des produits), développement des proximités avec une approche économique et environnementale. D'autres communes hennuyères ont ensuite suivi : Enghien, Lens, Silly, Estinnes et Jurbise (soit 45.000 habitants concernés). Ces deux dernières communes mettent l'accent sur les produits du terroir.

Silly (8000 habitants) est la première commune belge à avoir adhéré à la philosophie du mouvement international « Slow Food » (2005), grâce à un jumelage avec la commune toscane de San Miniato engagée dans cette philosophie. A cette époque, l'OMS tirait la sonnette d'alarme sur les problèmes de santé publique liés à l'alimentation.



LES OBJECTIFS DE SILLY SLOW FOOD SONT :

- rendre les consommateurs presque co-producteurs;
- valoriser les producteurs/transformateurs qui font des produits de qualité;
- développer des proximités avec une approche économique et environnementale ;
- fédérer un ensemble d'initiatives locales sous un même logo;
- bénéficier d'un partage d'expériences à l'échelle internationale.



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

- Travail de sensibilisation (avec des enfants, avec des publics défavorisés ...) visant à amener la population à avoir une réflexion positive par rapport à ses choix alimentaires et à privilégier les produits locaux.
- Semaine Slow Food (3ème semaine de septembre).
- Recensement des producteurs locaux.
- Achat d'un Foodtruck (projet supra communal en cours).



Ville fertile (Charleroi)

Projet soutenu par Présence Actions Culturelles de Charleroi, Espace Environnement et le Jardin du parc – jardin partagé situé au cœur de Charleroi –, cette initiative issue du monde associatif et citoyen est une plateforme de mise en réseau qui a pour but de soutenir et de développer les projets d'agriculture urbaine au cœur de Charleroi.



LES OBJECTIFS PRINCIPAUX DE VILLE FERTILE SONT :

- rassembler et mettre en contact les différents projets d'agriculture urbaine développés dans la région de Charleroi ;
- favoriser les échanges entre les porteurs de ces projets, entre ces derniers et le grand public, afin que des transmissions de savoirs puissent avoir lieu et que des propositions de collaborations puissent émerger ; que tout cela, en outre, inspire de nouveaux projets !
- donner in fine une visibilité à la dynamique carolo en matière d'agriculture urbaine et établir un état des lieux permanent de celle-ci.

La Pépinière (Tournai)

Carrefour d'initiatives locales, cette association de fait est un lieu de co-crédation sur diverses thématiques (agriculture, alimentation, consommation, énergie, économie, logement, mobilité, citoyenneté, éducation, solidarité). Ce lieu héberge des actions récurrentes comme une grainothèque, une serre, un potager partagé en rue, des arbres, un poulailler, des ateliers cuisine, des dons et échanges de semis et plants et répertorie les initiatives locales en la matière (« Tournai Autrement »). Il co-organise également les 48h de l'agriculture urbaine.

[Le Chant des possibles \(Braine-le-Comte\)](#)

Motivés par une vision commune et l'envie de partager les projets, les expériences, les savoirs, un petit groupe de jardinières et jardiniers se constitue pour cultiver un petit coin de terre où ils tendent vers la souveraineté alimentaire et développer une parcelle de convivialité, de rencontres, de sensibilisation et de transmission.

Système alimentaire durable dans la Région de Chimay (Fondation Chimay-Wartoise)

Projet né de l'ambition affichée par la Fondation Chimay-Wartoise qui a pour missions de soutenir des initiatives environnementales, sociales et entrepreneuriales. Il a pour objectif de développer un système alimentaire durable sur les 6 communes (Chimay, Couvin, Froidchapelle, Momignies, Sivry-Rance et Viroinval), soit 43.000 habitants. Ils veulent introduire davantage de durabilité dans les cantines scolaires (avec Influences Végétales), et favoriser les circuits courts (notamment via la constitution de GT « Producteurs » et GT « Multi-acteurs »).

- Agence d'économie sociale SAW-B (Solidarité des Alternatives Wallonnes et Bruxelloise) coordonne, en partenariat avec Biowallonie et Espace Environnement, le développement de la ceinture alimentaire de Charleroi-Métropole et est un des quatre centres wallons de référence des circuits courts.
- Située à Charleroi, [Espace Environnement](#) a pour mission de faire vivre la participation pour un cadre de vie de qualité. Outre son expertise dans les processus participatifs, l'association a investi les questions d'accessibilité à l'alimentation durable et de la réduction du gaspillage alimentaire. Elle contribue au développement de la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole.
- Une Maison de l'Alimentation Durable pour tous en métropole carolo est un projet porté par Espace Environnement, Jumet.bio et HELHA qui vise à animer le site de la ferme urbaine du futur "Jumet.bio" en associant des acteur·rice·s aux profils variés et complémentaires permettant le développement d'un écosystème intégré disposant d'une offre en matière de sensibilisation et de mise en action des adultes et jeunes publics autour des thématiques "nature", "consommation alimentaire responsable" et "réduction des gaspillages"; en matière d'enseignement certifiant avec pour objectif de former des futur·e·s professionnel·le·s de l'agronomie et ainsi ancrer le changement vers l'agriculture durable dans les pratiques as usual de demain (HELHa); de recherche et développement, avec pour objectif de contribuer à remettre au goût du jour des cultures parfois oubliées, mieux en adéquation avec le type de sol particulier du terroir régional carolo (CeREF Agronomique, nouveau centre de recherche associé à la HELHa); de production alimentaire bio, hyper-locale et fondée sur une démarche spécifique d'insertion socio-professionnelle (C-Fungi, AID Soleimont) et plus largement d'économie sociale.
- A travers diverses actions de sensibilisation, de formation et de création, l'[ASBL Aktina](#), dont le siège social est situé à Charleroi, est active dans l'écologie, la santé et la technologie. Aktina agit notamment sur la gestion des déchets et l'alimentation durable auprès de publics variés. Avec le soutien du Fonds Houtman et la collaboration de l'ONE, elle a notamment participé à une étude sur l'alimentation auprès des jeunes parents.
- En matière de sensibilisation à l'environnement, le Hainaut dispose de 3 [Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement \(CRIE\)](#) qui disposent d'outils pédagogiques de sensibilisation à l'alimentation durable.
- D'autres associations locales font également de la sensibilisation à l'environnement (ex. [l'asbl Galilée](#), [Environnement et Découverte à Cibly](#), [La Verdinie à Manage](#) ...)
- [A l'Orée du Bois \(Ecaussinnes\)](#) est un projet qui a pour objectif de sensibiliser à l'autonomie alimentaire en la partageant à travers différentes activités allant du maraîchage en auto-récolte à l'apiculture en passant par des animations sur et autour du champ.
- Les amis de la Terre disposent de deux locales dans le Hainaut : [La Caracole](#) et [l'écocentre Oasis](#). Ce dernier se positionne comme un écocentre de formation, d'apprentissage et de recherche en écologie appliquée. C'est aussi un lieu d'expositions, d'échanges, de conférences, de réappropriation des savoir-faire.
- [La Fondation Chimay-Wartoise](#), issue de l'Abbaye de Scourmont, fut créée en 1996. Elle a pour ambition d'être un ferment de dynamisme économique et social pour la région au travers des sociétés dont elle est l'actionnaire et par le soutien à des actions locales de développement. Outre son projet de développer un système alimentaire durable dans la Région de Chimay (cf. infra), la FCW développe avec l'Albatros (institution pour personnes handicapées) un projet de ferme pédagogique assurant de la production et de la transformation (légumerie et conserverie). La FCW va également lancer un projet-pilote visant à accompagner, avec Influences Végétales, la transition de deux cantines scolaires.

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) est un projet de mobilisation des forces vives de la région liégeoise en faveur du développement d'une filière alimentaire courte, écologique et génératrice d'emplois de qualité. Lancée en novembre 2013 par une coalition d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise, la CATL a posé les bases d'une réflexion et d'un plan d'action pour que la part locale des biens alimentaires consommés en Province de Liège grandisse de manière significative. Son objectif à long terme est de parvenir à approvisionner 50% du panier de la consommation locale en produits locaux.

La CATL se donne pour missions de sensibiliser aux enjeux alimentaires, de développer la logistique des circuits-courts et de créer les maillons manquants d'une filière locale, faciliter l'accès au foncier, assurer le financement de projets (voir ci-dessous), accompagner l'installation d'une nouvelle activité, et

mobiliser les acteurs publics. Depuis le lancement de la dynamique Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, la filière n'a cessé de se développer, avec la création d'une quinzaine de nouvelles coopératives sur tout le spectre de la filière alimentaire, l'augmentation très significative du nombre de maraîchers en province de Liège, ou encore l'engagement massif des pouvoirs publics locaux dans la transition alimentaire.

La dynamique de projets a connu une accélération en 2017 avec la création de nombreuses nouvelles coopératives alimentaires (L'Atelier des maraîchers bio, Cycle en Terre, Fungi up, Hesbicoop, Les Petits Producteurs, Vin du Pays de Herve, ...). La mobilisation citoyenne bat aujourd'hui son plein pour soutenir ces projets émergents qui ont besoin de coopérateurs qui vont injecter du capital dans ces entreprises alternatives.



LA CATL EST À L'INITIATIVE DE PLUSIEURS PROJETS EMBLÉMATIQUES :

- [Les Petits Producteurs](#) : initié en 2016, ce projet a donné lieu à 3 magasins qui favorise l'accès aux liégeois à des produits locaux et/ou bio, tout en soutenant les petits producteurs. Depuis 2017, les Petits Producteurs se sont formés en société coopérative à responsabilité limitée et à finalité sociale (SCRL FS).
- [Le festival Nourrir Liège](#) : entièrement consacré à la question de la transition agricole à Liège et dans le monde, cet événement annuel (au printemps) initié en 2017 vise à informer, sensibiliser mais aussi divertir les consommateurs autour des grands enjeux alimentaires. Un large panel d'activités y sont proposées : débats avec des mandataires politiques et des représentants de la société civile, échanges citoyens, ateliers participatifs, marchés paysans, concerts, expositions, projections, théâtre, visites de terrain...
- [CREaFARM](#) : le projet vise, à travers la mise à disposition de terrains communaux, à encourager le développement de projets d'agriculture urbaine à Liège. Initié par le Bureau du Commerce de la Ville de Liège en partenariat avec la CATL, il vise à favoriser l'accès à la terre et stimuler l'autocréation d'emplois, à répondre à une demande croissante en produits locaux et à encourager les filières courtes de distribution en vue de renforcer l'économie alimentaire locale.
- Le projet "Cantines durables" du Collectif Cantines Durables : levier majeur pour la mise en œuvre de la transition alimentaire, la CATL a entamé dès 2018 l'accompagnement de plusieurs cantines scolaires qui désirent adopter des pratiques alimentaires plus saines et durables.
- Projets de recherche associés à la CATL : depuis 2014, la CATL collabore à plusieurs travaux scientifiques (ULiège, UCL et ULB) sur « la transition des systèmes sociotechniques ». Ce cadre scientifique et les études sur lesquelles il est fondé nous aident à comprendre comment se transforment les systèmes alimentaires, et surtout comment il est possible d'influer sur leur transformation à long terme.
- [Conseil de Politique Alimentaire de l'arrondissement de Liège](#) : porté conjointement avec ULiège et Liège Métropole, le projet de relocalisation vise à installer un Conseil de Politique Alimentaire. Il s'agit d'un organe consultatif avec force de proposition qui a pour objectif de réunir autour de la même table acteurs de terrain et élus afin de construire des stratégies cohérentes et impactantes à l'échelon (supra-) local.

Ceinture alimentaire Verviétoise (RATaV)

Depuis 2017, le RATaV vise à inciter, encadrer et accompagner la relocalisation d'un système alimentaire sur le territoire des 20 communes francophones de l'arrondissement de Verviers. La dynamique initiée par l'asbl Pays de Herve-Futur, Step Entreprendre et la FRW implique une dizaine d'autres partenaires. Ce Réseau a pour objectif de créer une communauté territoriale, une solidarité régionale, autour des productions locales du territoire. Il a également pour but d'encourager et de recréer des liens entre les agglomérations urbaines et les zones rurales grâce aux circuits courts alimentaires.

Dans le cadre d'un appel à projet de relocalisation de l'alimentation lancé par le Région Wallonne en 2020, le RATaV a reçu un subside qui le renforcera dans la mise en œuvre de ses activités. [Ce projet](#) vise à amplifier les dynamiques de circuit court sur l'arrondissement de Verviers, à mettre en place un dispositif de gouvernance alimentaire (via un Conseil de Politique Alimentaire), à développer la structuration de filières et à soutenir l'émergence de modèles économiques adaptés aux enjeux du futur ainsi que les acteurs de l'économie sociale.

La Ceinture AlimenTerre hutoise Prod'Huy-Waremme

La Ceinture AlimenTerre hutoise Prod'Huy-Waremme est un réseau citoyen développé dans et autour de la Ville de Huy qui a l'ambition de rassembler un maximum d'acteurs autour d'une alimentation locale, saine et éthique et qui vise à la rendre accessible à toute la population de l'arrondissement Huy-Waremme. Prod'Huy-Waremme recense les différents acteurs et initiatives de la production, transformation, formation, accès à la terre, logistique, distribution, consommation et création d'activité dans une perspective de stimulation du réseautage.

L'objectif de la plateforme est de coordonner l'information, renforcer le maillage des acteurs du circuit court et de leur donner de la visibilité. La plateforme en est encore à ses débuts mais a déjà recensé plus de 320 acteurs gravitant autour de l'alimentation locale et durable dans les 31 communes du bassin Huy-Waremme.

Le pôle synergie, centré sur la filière maraîchère, tend à favoriser le développement de politiques croisées en matière d'enseignement qualifiant, de formation professionnelle, d'emploi et d'insertion au niveau local.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

En Province de Liège, les 20 communes de l'arrondissement de Verviers (Aubel, Baelen, Dison, Herve, Jalhay, Lierneux, Limbourg, Malmedy, Olne, Pepinster, Plombières, Spa, Stavelot, Stoumont, Theux, Thimister-Clermont, Trois-Ponts, Verviers, Waimes et Welkenraedt) ont signé le 28 février 2018, à Malmedy, la **Charte de Milan**. La Ville de Liège est quant à elle signataire du Pacte de Milan, jusqu'à présent, la seule de toute la Wallonie.

Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège (MAdiL)

Suite à un appel à projet lancé par la Région Wallonne fin 2020, la Ville de Liège lance la Maison de l'alimentation durable et inclusive (MAdiL) en partenariat avec le Plan de Cohésion Sociale, la CATL, le CPAS et ESPRiSt.

Son objectif est de devenir un laboratoire, vitrine et futur modèle centralisateur d'actions coordonnées de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation équilibrée, durable et inclusive à l'échelle de l'arrondissement : l'accès à un apprentissage pratique et théorique permanent, la conscientisation des consommateurs sur les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation durable et sur les liens avec la santé, l'inclusion des consommateurs éloignés de ce type de produits. Un pôle de recherche/action est prévu, en vue d'inclure les publics fragilisés dans l'approvisionnement en nourriture équilibrée, locale et de saison via l'insertion socio-professionnelle.

Il s'agit de découvrir, de tester et de s'appropriier les bonnes pratiques de la filière alimentaire, de la production à l'assiette, en ce compris la protection de l'environnement et la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec une attention particulière aux personnes les plus vulnérables.

Le programme de formations et d'animations éducatives comprendra des ateliers, films, conférences, accueil et présentation de producteurs locaux avec dégustations. Il s'agira aussi d'immersion pratique dans la production, transformation, restauration et vente de produits locaux via un potager, un magasin coopératif et un restaurant avec des produits in situ qui faciliteront l'accès à une alimentation équilibrée. D'autres techniques de production autonome y seront rassemblées via un verger, une miellerie, un atelier-cuisine, un four à pain, une conserverie.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Les initiatives de Transition

Depuis la naissance du concept en 2006 (Rob Hopkins) et le développement des « villes en transition », les initiatives de transition ont conquis la Belgique francophone. En Province de Liège, plusieurs groupes citoyens se sont formés et s'engagent à mener leur commune/ville/village vers plus de résilience, plus de solidarité, plus de durabilité.

La Province de Liège comptabilise au minimum 15 mouvements en Transition. C'est le cas à Liège, Fléron, Sprimont, Comblain-au-Pont, Herstal, Modave, Herve, Waremme, Amay, Momalle, Remouchamps, Aywaille, La Reid, Stavelot, Verviers... Une large gamme d'initiatives y sont représentées, allant du potager collectif à la monnaie citoyenne complémentaire, du SEL (Système d'Entraide Local) à la grainothèque ou au Repair café... Toutes ces initiatives sont reprises sur le site du [Réseau Transition](#).

« **Slow In Liège** » : blog liégeois désireux de s'inscrire dans la mouvance « slow » (slow food, slow cosmétique, slow life, ...) en mettant en relation des produits éthiques et des alternatives durables avec des boutiques locales. Le concept naît sur base du constat que la Ville de Liège connaît – depuis quelques années déjà – un véritable essor au niveau de son mode de consommation (éthique, écologique, locale et/ou durable). De plus en plus d'enseignes voient le jour avec pour objectif de proposer à la vente des produits issus d'une agriculture biologique en collaboration avec des producteurs locaux. C'est forte de cette conviction que « Slow in Liège » a vu le jour : faire le lien entre la problématique et son alternative puis entre la solution et les moyens locaux de la concrétiser.

Changeons Demain : forum citoyen de la transition résolument tourné vers l'action. Son objectif est de pousser le territoire du sud de l'arrondissement de Verviers vers l'autonomie alimentaire, énergétique, économique et culturelle. Ils misent surtout sur le partage d'informations, la sensibilisation et l'action directe pour y parvenir mais cherchent également à soutenir et renforcer les projets de transition existant sur le territoire.

C'est le Cercle Intermills qui lance en juin 2018 l'initiative de mettre en place le premier forum citoyen de la transition des communes francophones du sud de l'arrondissement de Verviers. De nombreuses rencontres ont abouti à la création d'un comité d'organisation du Forum. Il est composé de 15 associations, groupements d'entreprises et citoyens des différentes communes.

ÉVÉNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

Festival Nourrir Liège

Festival organisé en mars depuis 2017, conjointement par la Ceinture Aliment-Terre liégeoise, l'Université de Liège et la compagnie Art et Ça. Il s'agit d'un rendez-vous où Liège met ses énergies citoyennes et collectives au service de ce qui pourrait la nourrir demain, au service d'une réflexion sur notre avenir et celui de nos enfants. De nombreux débats ont lieu pendant ces 10 jours avec une multitude de représentants de la société civile, politiques, des échanges citoyens, divers ateliers, des concerts, des expositions, des projections, des moments de rencontres proposés à l'ensemble des liégeois dans de nombreux lieux de la ville.

De multiples collectifs de la société civile se rejoignent autour de l'organisation de ces semaines «Nourrir Liège» : la Cie Adoc, la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, ULiège et le Centre Liégeois du Beau-Mur en sont les principaux organisateurs avec une multitude de partenaires.

Festival de la transition alimentaire Huy-Waremme

Le Festival de la Transition Alimentaire (FTA) est le dernier projet du pôle de synergie « Circuits courts – Produits locaux » de l'Instance Bassin EFE de Huy-Waremme, en collaboration avec de nombreux partenaires actifs dans l'alimentation locale et durable. Il s'est déroulé du 8 au 20 octobre 2019 et a été ponctué de différentes activités portées par une quinzaine de partenaires locaux, d'univers variés. Les objectifs du « Festival de la Transition Alimentaire » étaient de donner de la visibilité aux initiatives locales de transition alimentaire, de faire réseauter les différents acteurs, organiser une chaîne d'approvisionnement et mettre en évidence les modèles économiques alternatifs.

Ce Festival a permis de lancer le projet de Halle de Huy en 2019 qui fut sélectionné en 2020 dans le cadre d'un appel à projets d'économie sociale.

Prix de la Production alimentaire en Province de Liège

Ce prix récompense ceux qui œuvrent pour un travail basé sur l'innovation, l'ancrage local, la perspective de continuité et de développement et la possibilité de les transposer à d'autres secteurs.



STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT ET ACTEURS DE LA SENSIBILISATION

La CITE s'invente

Centre d'Initiatives pour une Transition Écologique, cette ASBL est une invitation à l'action collective. L'équipe propose ateliers, chantiers et formations sur 4 thématiques : l'habitat, l'énergie, l'alimentation et la biodiversité. Créée en 2006 par un groupe de jeunes issus des secteurs de l'environnement et de la culture, La CITE s'invente est une ASBL d'Éducation relative à l'Environnement. Leur intention fut de s'implanter dans un tissu urbain multiculturel pour questionner, par la pratique, les alternatives écologiques pour tous. Ils aménagent depuis 2009 un site qui présente de manière didactique une large palette d'alternatives et de techniques ayant trait aux quatre thématiques que nous développons : l'énergie, l'habitat, la biodiversité et l'alimentation. Leurs missions sont, d'une part, l'information et la sensibilisation liées aux défis environnementaux, et, d'autre part, la promotion des alternatives respectueuses de l'environnement.

ECOTOPIA

C'est une ancienne pépinière de 5ha, louée et restaurée par l'asbl, qui a été reconvertie en lieu de culture (de l'esprit et de la terre) et qui s'insère dans la Ceinture Alimentaire Liégeoise. Les activités d'ECOTOPIA misent sur un futur qui serait respectueux de la nature, raisonnable en matière de consommation d'énergies fossiles, valorisant pour l'homme tout en restreignant le côté matériel. Leurs activités tournent autour de l'agro-écologie (permaculture), la redécouverte des savoirs anciens, la promotion des arts et de l'artisanat, des rencontres forums et conférences, l'organisation de stages, école et formations pour adultes, la réinsertion sociale...

Vent de Terre

Projet de maraîchage diversifié en agroécologie, avec une grande diversité de légumes cultivés (plus de 80 variétés). Vent de Terre cultive sur deux sites. Le premier site est partagé avec Écotopia sur l'ancien site des pépinières Gallet, près de Tilff, où leur surface cultivée atteint 60 ares (6.000 mètres carrés) avec des plantations de nombreux petits fruits (cassis, framboises, groseilles, mûres, myrtilles...), d'une haie indigène autour de la parcelle principale et l'introduction de fleurs pour la biodiversité de même que plus de 150 arbres fruitiers moyennes-tiges. Le second site se situe à Mehagne près du Carmel et est en développement depuis 2018 : 60 ares de cultures y seront installés et un grand nombre d'arbres fruitiers plantés. Le jardin pédagogique accueille des enfants de 3 à 12 ans depuis juillet 2020. Leurs méthodes de culture sont celles de l'agroécologie, sans labour, avec des semences bio, une bonne rotation des cultures, l'association des légumes, pas d'intrants chimiques... tout en s'inspirant des principes de la permaculture. Deux membres de l'équipe réalisent un pain artisanal chacun une fois par semaine à l'Abbaye de Brialmont. Vent de Terre a également fait l'acquisition d'une presse à fruit à la ferme de Targnon où vous pouvez amener vos pommes et poires pour les faire transformer.

En matière de sensibilisation à l'environnement, la Province de Liège dispose de 4 [Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement \(CRIE\)](#) qui disposent d'outils pédagogiques de sensibilisation à l'alimentation durable.



D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

Le Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier

Actif sur les communes de Bastogne, Fauvillers, Habay, Léglise, Martelange, Vaux-sur-Sûre et Neufchâteau, il ambitionne, via son projet relocalisation « [Mise en place d'un Programme Alimentaire Territorial sur le territoire du Parc naturel](#) » de fédérer l'ensemble des acteurs publics et privés de la chaîne alimentaire autour d'une stratégie alimentaire territoriale et d'un plan d'actions transversal. Pour parvenir à mettre cette stratégie en place, un conseil de politique alimentaire sera lancé.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

La [Banque Alimentaire de Namur-Luxembourg](#) est une association de personnes bénévoles mobilisées contre la faim au sein des communes des Provinces de Namur et de Luxembourg. Leur mission consiste à collecter les denrées alimentaires recueillies gratuitement auprès de l'industrie agro-alimentaire, les chaînes de distribution, ..., les stocker et les redistribuer par l'intermédiaire d'une cinquantaine d'associations et une trentaine de CPAS.



EN PROVINCE DE LUXEMBOURG, IL EXISTE 3 DÉPÔTS DÉCENTRALISÉS :

1

Bastogne,
géré par Alimen'T

2

Arlon,
géré par Saint
Vincent-de-Paul

3

Rocheftort,
géré par
Accueil-Famenne

Régie agricole : Un projet de mise à disposition de terres pour la production de légumes est envisagé par la [Ville de Marche-en-Famenne](#), en collaboration avec le CPAS.

Courant de cette année 2021, de nombreuses communes se sont prononcées favorablement sur la mise en place d'une consigne canettes/bouteilles plastiques qui permettrait de réduire considérablement les déchets sauvages liés à notre consommation.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

[Alimen'T](#) est une asbl d'intérêt provincial en faveur de l'aide (non-)alimentaire basée à Sainte-Ode. Elle vient en aide et en soutien aux différentes initiatives d'aide alimentaire en Province de Luxembourg via une aide logistique, technique et administrative, etc. L'Asbl s'occupe également de l'approvisionnement des épiceries sociales en produits locaux et anime des modules de sensibilisation sur les bonnes pratiques alimentaires destinées aux publics les plus fragilisés.

Les monnaies locales et citoyennes favorisent et encouragent la consommation locale. Cela permet de générer des emplois locaux et de soutenir les producteurs et commerçants du territoire. Cette dynamique s'inscrit dans une volonté de relocaliser notre consommation au sens large. Ces monnaies alternatives et com-

plémentaires à l'euro sont acceptées dans de nombreux magasins coopératifs via les GAC, etc. La Province de Luxembourg compte trois monnaies locales :

- [L'Epi Lorrain](#) : monnaie locale et citoyenne du pays d'Arlon et de la Gaume.
- [L'Ardoise](#) : monnaie locale et citoyenne en Semois-Lesse (Bertrix, Herbeumont, Libramont, Libin, Wellin, Daverdisse et Bouillon).
- [Le Volti](#) : monnaie locale et citoyenne en Nord-Luxembourg et Sud-Namurois.

Réseau d'épiceries paysannes - citoyennes

La Province compte de nombreuses épiceries locales portées par des citoyens et des producteurs locaux. Une liste non exhaustive est disponible sur le site [Luxembourg-belge](#).

Génération W asbl

Collectif d'une vingtaine de chefs wallons étoilés qui souhaitent mettre en valeur la gastronomie wallonne. L'ASBL créée à ce titre a pour objectif de visibiliser l'initiative ainsi que les produits wallons. En Province de Luxembourg sont membres :

- Clément Petitjean - La Grappe d'Or (Torgny - Rouvroy)
- Maxime Collard - La table de Maxime (Our - Paliseul)
- Mario Elias - Le Cor de Chasse (Wéris - Durbuy)
- Tristan Martin - Château de Grandvoir (Grandvoir - Neufchâteau)
- Julien Lahire - Auberge du Moulin Hideux (Bouillon)

EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

[La Foire de Libramont](#), rendez-vous annuel des agriculteurs mais aussi des nombreux métiers et acteurs qui gravitent autour de ce secteur, est un événement convivial qui s'organise le dernier week-end de juillet. Elle rassemble de nombreux professionnels de l'agriculture, de la foresterie et de l'alimentation qui partagent leur savoir et savoir-faire avec près de 200.000 visiteurs durant 4 jours.

En temps normal, en parallèle de la foire de Libramont, s'organise [la petite foire paysanne de Semel \(Neufchâteau\)](#) destinée à un public désireux de s'instruire/s'inscrire dans une démarche de transition agroécologique durable, le tout dans le respect des droits paysans. A l'origine, les organisateurs (le MAP - partenaires et bénévoles) souhaitaient (dé)montrer, non loin de la foire de Libramont, que des alternatives à l'agro-industrie existaient et étaient possibles. Objectif tenu depuis la 1re édition en 2011.

[La Semaine du commerce équitable](#), rendez-vous annuel d'octobre, est une semaine où l'ensemble des acteurs de l'alimentation (consommateurs, communes, entreprises, producteurs, etc.) sont invités à unir leurs forces pour mettre en lumière le commerce équitable et l'alimentation durable. La [Province de Luxembourg](#) étant la première Province labélisée Province du commerce équitable, elle est très impliquée dans cette dynamique et est le théâtre de nombreux événements sur la thématique.

Le [Festival Zéro Déchet](#) (Arlon) est un événement de 3 jours qui sensibilise le grand public aux multiples approches du zéro déchet à savoir : la prévention/réutilisation, le compostage, le up-cycling, les habitudes alimentaires et de consommation, le « do it yourself », etc. Afin d'informer sur le sujet et de donner aux participants des clés pour aller vers du zéro déchet, des conférences, des ateliers, des balades gourmandes s'organiseront (campus Environnement).

[Tout P'tit Festival](#) organisé par la maison de la culture Famenne-Ardenne est un événement autour du secteur de la petite enfance. L'alimentation durable dans ce secteur étant de plus en plus plébiscitée, le sujet devrait être abordé dans les prochaines éditions (cela n'a pas pu se faire en raison de la crise sanitaire).

Le **Festival « A travers Champs »** est le festival du film sur la ruralité qui s'organise dans les Provinces de Namur et de Luxembourg. L'objectif ? faire découvrir, à travers le cinéma, les questions qui se posent aux consommateurs, aux agriculteurs, aux producteurs, aux citoyens. Par ailleurs, outre les projections, des moments de partage conviviaux sont également organisés : expositions, marchés fermiers, conférences, débats, dégustation de produits locaux...

Bistrots de terroir : la Province compte **16 établissements labellisés « Bistrot de Terroir® »**. Ce sont des brasseries et débits de boisson où vous pourrez humer, goûter, savourer... des bons petits plats régionaux, des breuvages artisanaux dans une ambiance chaleureuse. Pour être labellisés, les gérants s'engagent à proposer 5 produits locaux issus de trois familles (boissons non alcoolisées, bières, vins et spiritueux); à laisser 1 plat local à la carte en permanence; à servir au minimum 10 produits locaux issus des 5 familles suivantes : charcuteries et salaisons, condiments et épices, escargots, foie gras, fromages, fruits, légumes, œufs, pains, pommes de terre, produits laitiers et glaces, poissons, sirop/miel/gelées, viandes, volailles.

Marchés de terroir : de nombreux marchés fermiers, de terroir... se tiennent sur le territoire, soit durant toute l'année, soit durant les mois d'été, propices pour sensibiliser un public touristique aux produits du terroir. Découvrez tous les marchés sur le site [Luxembourg-Belge](#).

Fermes Gourmandes : ce sont des restaurants dans des fermes en activité où l'agriculteur-restaurateur vous propose une cuisine de terroir à base de ses productions complétées avec celles des fermes voisines. Les établissements labellisés « ferme gourmande » répondent à un cahier de charges précis créé par l'APAQ-W. En Province de Luxembourg, la Ferme Houard et l'Enclos des Frênes sont labellisés.

[La Ceinture alimentaire namuroise](#)

La ceinture alimentaire namuroise a été lancée en février 2019, portée par l'asbl Réseau de Consommateurs Responsables - RCR, Cuisine Sauvage et Inter-environnement Wallonie. Elle agit dans le territoire de l'arrondissement de Namur (Sombreffe, Gembloux, La Bruyère, Eghezée, Fernelmont, Andenne, Namur, Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Mettet, Assesse, Gesves, Ohey, Floreffe, Fosses-la-Ville et Profondeville). Ce territoire permet à la fois de rassembler une diversité de sols et de production, de garantir la lisibilité du projet pour le public et de susciter les projets de collaboration.

Sa mission s'articule autour de 3 volets : la mise en réseau entre les différents acteurs du territoire et des filières, la sensibilisation au grand public, notamment en collaboration avec les Brigades d'Action Paysanne et la création d'une stratégie pour le développement et le renforcement des filières autour de Namur.

[Le réseau Radis](#)

À l'initiative de Nature et Progrès et de la fondation Cyrus Fup, le réseau Radis a pour objectif de développer une alimentation bio et solidaire dans la région de Dinant et plus particulièrement sur les six du territoire d'action de la fondation, à savoir les communes d'Anhée, d'Yvoir, d'Onhaye, de Dinant, d'Hastière et d'Houyet. Fondé en 2021, ce réseau s'organise par groupes thématiques auxquels toute la population du territoire et les acteurs des filières sont conviés. Ces groupes de discussion et de rencontres sont au nombre de trois : alimentation solidaire, fruits et légumes bio et céréales alimentaires. L'objectif de ces rencontres est d'en faire émerger des idées d'actions mais aussi d'y rencontrer d'autres projets via des invitations d'acteurs portant des initiatives inspirantes ou via des visites de terrain. Certaines actions concrètes ont ainsi déjà été mises en place comme la création d'une plateforme de rencontres entre propriétaires de terres et porteurs de projets, un répertoire de produits locaux, un réseau d'entraide et de partage entre producteurs.

La création d'un CPA porté par le projet CADI (voir Prov. Hainaut)

E. PROVINCE DE NAMUR

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

Le Conseil de Politique Agro-Alimentaire Namurois (CADN)

Le CADN namurois est une initiative du cabinet de l'Échevine de la Transition écologique de la Ville de Namur, Charlotte Mouget. Assemblée conçue comme un espace de dialogue, de réflexion et de proposition autour de l'alimentation et de l'agriculture, le CADN rassemble les acteurs clés du secteur et des filières mais aussi les citoyens et citoyennes intéressés. Le but du Conseil, constitué d'agriculteurs, d'écoles, de distributeurs, de l'université, du CPAS, des artisans, est d'orienter les consommateurs, les producteurs, les transformateurs, vers une consommation durable. Les membres sont au nombre de 16 et la liste est disponible [en ligne](#).

Les objectifs du CADN portent sur l'identification des besoins, favoriser les rencontres, soutenir les initiatives concrètes qui répondent aux besoins locaux, combler les chaînons manquants, rendre accessible la thématique au grand public et identifier les terres à préserver.

Les membres décideront des projets avec pour objectif global que Namur puisse nourrir Namur. Concrètement, des groupes de travail sont créés

avec tous les acteurs qui désireront s'y impliquer. Les thématiques soulevées par le CADN y seront par exemple approfondies avec ouverture vers des acteurs extérieurs.

Création d'un Conseil de Politique Alimentaire en Condroz

La mise en place d'un Conseil de Politique Alimentaire sur le territoire du Condroz Namurois fait partie du projet de relocalisation alimentaire porté par deux GAL, le GAL Condroz-Famenne et le GAL Pays des Tiges et Chavées ainsi que d'autres acteurs clés du territoire comme la Maison du Tourisme ou la coopérative Cocoricoop. Le CPA permettra de renforcer les synergies entre les différentes initiatives en matière de production agricole et d'alimentation émergeant sur les communes concernées (Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange, Ohey et Somme-Leuze). Cette action transversale de gouvernance soutiendra un autre objectif du projet, à savoir la création de deux filières alimentaires : la filière fromagère et la filière maraîchère. Le réseau Meurthe Rhin Moselle est également partenaire de ce projet.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

La Ville de Namur est engagée pour l'alimentation durable : une ceinture alimentaire y a été créée sous l'impulsion du RCR et Inter-Environnement Wallonie ; la première édition de la fête des circuits courts a été organisée en octobre 2019 par la Ville en collaboration avec la coopérative Paysans Artisans; un Conseil de politique agro-alimentaire à l'échelle de la Ville a vu le jour en 2021 sous l'impulsion de l'échevine de la transition écologique Charlotte Mouget.

Porté par la Ville de Namur, en partenariat avec le CPAS de Namur et le BEP, le « **réseau agricole local structuré pour nourrir Namur** » a pour objectif de développer l'offre de repas sains et durables en circuits courts à destination des collectivités (maisons de repos, CPAS, écoles, crèches, etc.), soutenir la consommation locale, créer des emplois durables et locaux, développer l'agroécologie sur le territoire, soutenir l'économie en créant un système autour de l'alimentation durable et valoriser les déchets organiques.

Le rassemblement des acteurs et les synergies pourront s'opérer grâce au CADN (Conseil agroalimentaire durable namurois) et aux forces vives de la ceinture alimentaire namuroise.

Il s'agira également de lancer l'aménagement d'un relais agricole ayant la capacité de stocker et transformer les produits agricoles.

La CLDR (Commission Locale de Développement Rural) de la **Commune de Couvin** a identifié comme un des projets prioritaires de restaurer les Halles de Couvin afin de valoriser l'artisanat et les productions du terroir.

Dans le cadre de son PCDR (Programme Communal de Développement Rural), la **Commune de Ciney** a prévu d'établir une maison rurale, ayant pour ambition, outre la création d'un espace d'expression artistique pour l'Académie des Beaux-Arts et le développement de l'associatif (axé sur l'aide aux plus démunis), de favoriser la vente de produits locaux en centre-ville.

Le **CPAS de Dinant** possède des jardins partagés à destination de ses bénéficiaires et de certains habitants. Il organise de plus des ateliers sur la mobilité douce, le bien manger accessible, etc. Par ailleurs, le CPAS de Dinant est engagé pour promouvoir des filières de production et de consommation locales et responsables, en priorité pour une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, équitable, la plus locale possible et accessible financièrement avec les autres CPAS d'Anhée, Hastière, Houyet, Onhaye et Yvoir, avec le soutien de la Fondation CYRUS.

Plusieurs communes mettent à disposition des jardins partagés. C'est notamment le cas de la commune d'**Yvoir**.

À **Hastière**, un terrain a été mis à disposition pour ce projet par les autorités communales pour créer en 2011 le potager partagé d'Hastière en partenariat avec le GAL Haute-Meuse, le Plan de Cohésion Sociale de la commune de Hastière, l'ASBL Ouverture et le Centre Culturel Local de Hastière. Il offre la possibilité à des particuliers qui ne disposent pas d'un jardin de cultiver ensemble une parcelle et de disposer de produits frais. L'expérience permet aussi de développer les contacts et la solidarité entre les citoyens et entre les générations.

Engagée dans l'alimentation durable, la **Commune de Viroinval** a répondu à un appel à projet de la Fondation Chimay War-toise pour accompagner, via le collectif Cantine Durables, six implantations. L'école de Dourbes a été sélectionnée comme école pilote et développera son offre de repas sains, bio et locaux.

La **Commune de Mettet** s'est notamment engagée sur la thématique des déchets et du gaspillage alimentaire ainsi que celle de l'approvisionnement local. Tout comme la **Commune de Walcourt**, elle travaille avec les Ateliers de Pontauray pour un approvisionnement plus durable des écoles communales. Des activités sont également organisées avec le GAL Entre Sambre et Meuse sur les thématiques de l'alimentation durable notamment via le projet Circuits Courts et Collectivités.

Dans la **Commune d'Havelange**, différentes actions mises en place visent à renforcer les agriculteurs et les habitants et à soutenir le monde agricole : opération fermes ouvertes, capsules vidéo, calendrier agricole, inventaire des actions agricoles, etc. La promotion de la consommation locale est également prévue dans le PCDR.

Depuis 2021, la **Commune de Profondeville** s'est dotée d'un agent chargé de l'alimentation durable.

Une de ses missions est d'accompagner les trois écoles communales vers plus de durabilité via la mise en place d'un plan d'action et soutenu par l'inscription au Green Deal « Cantine Durables ».

La **Commune de Gesves** a pour ambition de développer les circuits courts tout en veillant à la réduction des déchets. Dans ce cadre, la création d'une cuisine centrale est envisagée. Elle viserait à alimenter les écoles en produits sains et locaux en partenariat avec les acteurs du territoire.

Dans son PCDR de 2017 adopté pour 10 ans, la **Commune de Fernelmont** prévoit la création d'une halle qui servirait à soutenir les circuits courts. La commune gèrerait le projet avec les associations, les agriculteurs, les commerçants et les citoyens, en partenariat avec le jardin d'OO. La commune cherche aussi à encourager la mise à disposition de terrains publics et privés pour potagers et vergers partagés avec un objectif pédagogique et de consommation responsable.

La commune a déjà mis un terrain à disposition des Jardins d'OO à Noville. La commune souhaite aussi élargir les lieux de vente des produits locaux, en soutenant les GAC via un projet visant à élargir le partenariat des deux GAC qui existent déjà sur le territoire communal, de manière à proposer à la population des productions locales (Fernelmont et communes voisines) et pas seulement biologiques. En attente de la création d'une halle de circuits courts (à Noville les Bois), les membres de la commission agricole souhaitent qu'il soit proposé un partenariat avec les responsables des GAC locaux et les commerçants.

Pour l'élaboration du PCDR de la **Commune d'Eghezée**, 5 groupes de travail ont été identifiés en janvier 2020 à partir des enjeux ressortis des consultations. L'un d'entre eux porte sur le développement des activités économiques, la valorisation de l'agriculture et les produits locaux. Le diagnostic fait le constat du peu de producteurs locaux sur le marché d'Eghezée et de la faiblesse de l'offre en circuit court. La Commune souhaite travailler à améliorer la visibilité des commerces de proximité et proposer une mixité commerciale adaptée.

La **Commune de La Bruyère** souhaite promouvoir le marché et les produits locaux ainsi que soutenir l'alimentation durable dans les cantines des écoles communales via la mise en réseau entre producteurs locaux et le traiteur de l'école. Elle a également organisé une rencontre à la ferme avec les élèves de l'école en 2021.

Dans le PCDR de la **Commune d'Ohey** adopté pour 10 ans en 2012, plusieurs projets en lien avec l'alimentation sont prévus comme la promotion de l'éco-consommation, de produits locaux et la promotion des circuits courts, l'aménagement d'une aide de transformation et de commercialisation des produits agricoles et la valorisation de productions locales, avec notamment la création d'un hall-relais.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

La Province namuroise comprend un tissu important de structures impliquées dans la transition écologique et l'Alimentation durable selon différents modèles : Groupements d'Achat Citoyens, Groupements d'Achat en Soutien à une Agriculture Paysanne, potagers collectifs, initiatives de transition, monnaies locales (Orno à Gembloux, Lumsou à Namur, Volti à Rochefort...) ou encore cafés citoyens. Ces initiatives sont répertoriées sur le réseau transition [consultable en ligne](#).

L'**ASBL Ekikrok** à Gembloux agit pour soutenir une alimentation saine et durable via des actions de sensibilisation, un potager collectif et une épicerie de produits en circuit court.

Le **Réseau des Consommateurs Responsables (RCR)** a été créé en 1999 comme association de soutien aux consommateurs. Il appuie et promeut la consommation alternative de groupes citoyens, locaux collectifs et autogérés, que ce soit des systèmes d'échanges locaux, les réseaux d'échanges réciproques de savoirs, les potagers collectifs, les donneries, groupes d'achats alimentaires et les Repairs Cafés. Une cartographie de ces initiatives est reprise sur leur site. Le RCR a notamment soutenu et porté la création de la ceinture alimentaire namuroise.

Influences végétales est une association active auprès des collectivités de la Province de Namur en les accompagnant vers une alimentation saine et durable selon une démarche intégrée. L'ASBL fait partie, avec d'autres structures d'accompagnement des collectivités vers plus de durabilité, du [Collectif Développement Cantine Durables](#).

[L'ASBL Forma de Namur](#) a lancé le projet « Complètement Bocal » : il s'agit d'un projet de (re)valorisation de marchandises alimentaires et produits locaux qui s'inscrit dans le cadre d'une activité économique durable, créatrice d'emploi, stimulante pour l'économie locale. Concrètement, des soupes et conserves sont réalisées à partir de produits locaux et qui permettent aux producteurs locaux d'écouler leur surplus.

[Les bocages](#) est une ASBL basée à Couvin qui participe à la protection du patrimoine naturel, à la sensibilisation, à la conservation de la Nature et des paysages ainsi qu'au développement socio-économique durable de la région. Une de ses actions est de lutter contre la disparition des vergers traditionnels sur les territoires des communes de Couvin, Cerfontaine, Florennes, Gerpennes et Walcourt.

Elle organise chaque année un groupement d'achat d'arbres fruitiers et a développé le mobipress, presse mobile permettant à chacun de venir presser ses pommes et ses poires et repartir avec son jus.

[L'asbl R.E.L.A.I.S.](#) : initiative citoyenne visant à développer une économie locale, équitable et durable.

L'objectif est de soutenir concrètement la production paysanne locale et de renforcer l'accès physique et économique à des produits locaux de qualité et respectueux de l'environnement, dans une ambiance conviviale.

L'ASBL est à l'origine d'un marché du terroir hebdomadaire à Rochefort depuis 2007 et d'un projet d'épicerie coopérative.

[L'ACRE](#), femmes en milieu rural de la région Ardenne Condroz Famenne, organise des ateliers liant alimentation durable et santé pour les femmes isolées dans la Province. Le thème de cette année : Manger, c'est choisir, un droit pour tous ?

[L'ASBL Empreinte](#) s'inscrit dans une organisation de jeunesse active dans l'éducation relative à l'environnement (Ere). Elle anime notamment le **CRIE de Namur** qui a pour but de sensibiliser à la thématique de la nature en ville et à l'environnement, particulièrement pour un public précarisé.

Le CRIE organise des ateliers et formation d'outils pédagogiques, des animations scolaires, des stages et propose une outithèque.

EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

La fête des circuits courts

45 producteurs se sont réunis dans le centre de Namur en octobre 2019 afin de célébrer les circuits courts autour de stands proposant leurs produits mais aussi d'animations musicales, d'activités pour les enfants, d'un bar à bières locales et d'un espace restauration. Porté par Paysans Artisans, cette première édition devrait se répliquer dans les années à venir.

[Le projet NOW](#) (Nouvelles Opportunités Wallonnes) est une coopérative née de la confluence de deux constats : le passé prestigieux de Waulsort contraste avec la situation socioéconomique d'Hastière et de la région de Dinant, actuellement marquées par la précarité. La coopérative s'engage dans l'insertion socio-professionnelle de personnes éloignées de l'emploi et dans le domaine de l'éducation permanente, dans une optique de transition vers une société durable ; la promotion de l'économie sociale, de l'économie de la fonctionnalité, de l'échange et du don, de la démocratie participative, de solutions durables et écologiques, de la notion de bien commun, en particulier sur le territoire de la Commune de Hastière. Le projet NOW héberge la villa 1900.

[Le salon HOPE](#), organisé par l'asbl du même nom, réunit des projets durables et des initiatives citoyennes afin de promouvoir, sensibiliser et permettre la rencontre et favoriser ainsi la transition écologique et sociale de la société. HOPE asbl a pour but de promouvoir le développement durable et de soutenir les associations, les initiatives citoyennes et tous les projets et entreprises durables sur le territoire wallon et bruxellois. L'association souhaite donc, de manière générale, promouvoir toutes les actions qui améliorent la société et mettre en lumière les projets sensés et bons pour l'Homme et la Nature ; elle s'est aussi impliquée par d'autres organisations événementielles, telles que la Fête du Développement Durable et les Assises de l'Alimentation Durable, afin de promouvoir le développement durable dans différents secteurs : l'alimentation, la mobilité, le social, etc.

